

## Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbfleisch-Röllchen ( Involtini ) Kalbfleisch-Röllchen ( Involtini )

Für 4 Portionen:

8 Kalbsrouladen  
(dünn vom Metzger schneiden lassen)  
8 Scheiben geräucherter Schinken  
1 Bund frische Salbei - Blättchen  
8 Scheiben Gouda bzw. Mozzarella –  
Scheiben,  
½ L Weißwein,  
½ L Fleischbrühe  
1 Lorbeerblatt, 2 Wachholderbeeren,  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln – in Ringe gehobelt,  
Mehl zum Wenden,  
Butter zum Anbraten  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
gehackter Salbei



### Zubereitung :

Die Kalbsrouladen salzen und pfeffern und auslegen. Danach die Salbei Blättchen – Menge ist Geschmackssache – pro Röllchen mindestens 1 Blatt , den geräucherter Schinken und den Käse darauf verteilen und aufrollen - mit Küchengarn zusammenbinden. Dann in Mehl wenden und in Butter in einer beschichteten Pfanne oder gleich in einer hohen Kasserolle

( mit Deckel ) goldbraun anbraten. Kurz aus der Pfanne nehmen und den gehackten Knoblauch und die Zwiebelringe andünsten.

Dann mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen, in die Kasserolle füllen, Lorbeerblatt und Wachholderbeeren und die Röllchen dazugeben und ca. 30 Min. bei geschlossenem Deckel garen.

Als Geschmacksverfeinerung zum Schluss noch etwas gehackten Salbei dazugeben und mit Weißbrot servieren.

Varianten :

Legen Sie innen eine kleine Essiggurke oder eine kleine junge Karotte ( roh ) hinein.